

“课程思政”视域下职业院校食品专业食育教育体系构建路径探究

李伟娟, 孙智文

河南省驻马店农业学校, 河南 驻马店 463000

DOI: 10.61369/SSSD.2025150046

摘 要 : 本研究基于“健康中国2030”战略框架及职业教育“德技并修”的育人理念, 针对职业院校食品专业领域, 深入探讨了课程思政与食育教育的深度融合问题。研究旨在构建一个与职业教育特征相契合的食育教育体系, 以系统化的方法论, 解决传统食育教育中存在的知识传授与价值引导失衡以及产教融合程度不足的问题。研究首先构建了“三维五阶”食育思政融合理论模型。该模型的三维目标涵盖知识传授-能力培养-价值塑造。五阶递进则遵循职业能力发展的规律, 具体为“认知启蒙-技能训练-伦理养成-文化传承-社会担当”, 为体系的构建提供了清晰的逻辑框架。本研究为职业院校食品专业落实“课程思政”提供了可复制的解决方案, 促进了“食品工匠”培养与“健康中国”“乡村振兴”国家战略的同频共振, 对同类专业深化产教融合、提升育人质量具有重要的借鉴意义。

关 键 词 : 食品专业; 食育教育; 课程思政; 路径研究

"Curriculum Ideological and Political Education" Perspective: Exploration on the Construction Path of Food Education System for Food Majors in Vocational Colleges

Li Weijuan, Sun Zhiwen

Henan Zhumadian Agriculture School, Zhumadian, Henan 463000

Abstract : Based on the strategic framework of "Healthy China 2030" and the educational concept of "integrating moral education and technical training" in vocational education, this study focuses on the field of food majors in vocational colleges and deeply explores the in-depth integration of Curriculum Ideological and Political Education and food education. The research aims to construct a food education system that conforms to the characteristics of vocational education. By using a systematic methodology, it addresses two key issues in traditional food education: the imbalance between knowledge imparting and value guidance, and the insufficient integration of industry and education. Firstly, the study builds a "three-dimensional and five-stage" theoretical model for the integration of food education and ideological and political education. The three-dimensional goals of this model cover knowledge imparting, ability cultivation, and value shaping. The five-stage progression follows the law of vocational ability development, specifically "cognitive enlightenment - skill training - ethical cultivation - cultural inheritance - social responsibility", which provides a clear logical framework for the construction of the system. This study provides a replicable solution for food majors in vocational colleges to implement "Curriculum Ideological and Political Education". It promotes the synergy between the cultivation of "food craftsmen" and the national strategies of "Healthy China" and "Rural Revitalization". Moreover, it has important reference significance for similar majors to deepen the integration of industry and education and improve the quality of talent cultivation.

Keywords : food major; food education; curriculum ideological and political education; path research

一、相关概念的界定

(一) 课程思政

思政课程集理论性、知识性、整体性、专业性于一体, 是思想政治教育的主要实现形式, 发挥了主渠道和主阵地的功能。课程思政作为一种新理念新方法, 是对思政课程主渠道主阵地的有

益补充, 是对专业课程功能的延伸和拓展。

(二) 食育教育

所谓“食育”, 是指“每个国民为在自己一生中能够实现健全的饮食生活、继承饮食文化传统、确保健康等而自觉培养良好饮食生活习惯、学习关于饮食各种知识及选择食品的判断能力的学习过程”。

课题项目: 2024年驻马店市教育科学规划课题, ZJKYKT2024-455。

二、食育教育需求及必要性分析

（一）食育教育需求分析

1. 社会层面，对食品专业人才的食育素养提出多元刚需

我国成人超重 / 肥胖率达60.1%，但食品专业人才中仅12%具备“食育科普与健康干预”能力，社会亟需能针对“儿童零食选择”“老年慢性病饮食管理”等场景设计解决方案的专业人员。企业调研显示，85%的食品企业愿为“食育课程设计”“健康食品研发”岗位支付高于普通技术岗20%~30%的薪酬，反映出社会对“技术+食育”复合人才的迫切需求。“食品安全事件频发”使社会对食品从业者的“伦理决策能力”提出更高要求，倒逼食品专业学生需掌握“质量追溯中的责任伦理”“舆情应对中的诚信原则”等素养。

2. 专业层面：从“技能学习者”到“食育践行者”的需求升级

大多数食品专业学生希望通过食育教育掌握“食育产品研发”能力、“食育课程设计”能力，以区别于普通食品技术人才，提升就业竞争力。89%的学生关注“功能性食品研发伦理”“区块链溯源中的责任界定”等新兴领域，但现有课程中相关内容覆盖率不足10%，亟需通过食育教育补充“食品科技与人文关怀平衡”的知识模块。

（二）食育教育必要性分析

1. 食育教育是普及营养知识，提高科学饮食能力

在现代化征程中，食育是应对饮食安全与营养失衡的有效之策。食育知识作为食育内容的重要组成，主要包括食物营养成分、分类、储存与食品安全等的普及与传播，促使国民全面掌握食物营养相关知识，切实加强国民对健康饮食的关注并付诸行动。学校作为教书育人的主要阵地，通过课堂讲授、实地体验、讲座等多项教学方式，有责任将大中小学生的饮食行为科学化、安全化、文明化置于教育工作的突出位置，以斯金纳强化理论为指导，不断强化儿童青少年的食育意识，同时开展家校食育共建，形成“学校包围家庭，社会多方共建”的推进方式，继而在全民范围内普及营养知识，提高科学饮食能力。

2. 食育教育是减少餐饮浪费，促进粮食安全的需要

2020年，“十四五规划”中明确提出，要传承中华优秀传统文化，坚定文化自信；要开展节约粮食行动，坚持节约优先、保护优先、自然恢复为主，建设人与自然和谐共生的现代化。食育旨在贯穿农田到餐桌的全过程，促进国民对食物的种植、生长、收获与加工等食物供应链环节有一定的了解，学会尊重劳动成果，强化珍惜粮食的意识与行为，建立人与食物之间的情感连接，促使国民向主动减少食物浪费转变，进一步保障国家粮食安全。

三、食育教育存在问题分析

（一）理论研究不够健全

现有研究多停留在营养学、教育学单一领域，缺乏“饮食文化-健康科学-教育哲学-社会治理”的跨学科整合。例如，对

“中医食疗与现代食育结合”的研究仅占3.7%，未能充分挖掘“药食同源”“节气养生”等本土理论资源，导致食育理论“西方化”倾向明显。

针对“产教融合背景下食育与职业素养培养”的研究不足，尚未形成符合职教规律的“技能训练与伦理养成共生”理论，导致高职院校食育课程多照搬中小学模式，忽视“食品检验员数据伦理”“研发工程师健康责任”等职业特需素养的培养。

（二）社会需求与产业转型驱动

1. 健康危机倒逼食育升级

我国成人超重 / 肥胖率达60.1%，青少年营养不良与过剩并存，食育研究从“知识传播”转向“行为干预”。2024年中国学生营养教育大会提出“行为科学促进儿童健康”，强调通过心理干预、家庭协同改善饮食行为。慢性病低龄化推动食育向“预防医学”延伸，如“糖尿病饮食管理”“过敏体质膳食干预”等成为研究热点。

2. 文化传承与价值观培育

（1）饮食文化的活化与重构

非遗技艺保护：研究聚焦“药食同源”“节气食俗”等传统智慧，例如贵州茅台“端午制曲”工艺中的微生物学价值，推动传统技艺与现代科学结合。

身份认同强化：大多数食品专业学生认同“食品是文化载体”，但仅少数学生能系统讲述地方饮食的科学与文化内涵，未来研究需加强“饮食人类学”与“食品科学”的交叉。

（2）全球化与本土化的平衡

研究警惕“饮食西化”对传统文化的冲击，需通过食育守护“餐桌礼仪”“食材可持续利用”等价值观。

国际比较研究显示，日本通过“食育”强化国民对本土饮食的认同，我国则需在吸收外来经验的同时，构建“中国特色食育话语体系”。

四、食育专业食育教育体系建设路径研究

（一）理论建构：确立“职业能力导向”的食育教育目标体系

1. 三维目标分层落地

知识维度：构建“食品科学+食育文化+伦理法规”复合知识群，例如在《食品微生物学》中融入“传统发酵食品（如豆瓣酱）的微生物群落保护与文化遗产”，使学生理解“技术操作”与“文化守护”的内在关联。

能力维度：对接产业“新岗位”需求，重点培养“食育产品研发能力”（如开发“低糖版地方特色糕点”）、“食育课程设计能力”（为幼儿园/社区设计分龄食育方案）、“食品安全伦理决策能力”（模拟企业质量事故中的数据处理选择）。

价值维度：锚定“食品工匠”核心素养，将“质量责任意识”“文化创新使命”“健康中国担当”纳入培养目标，形成“技能训练+价值观塑造”的共生机制。

2. 五阶递进培养逻辑细化

认知启蒙阶段（第1~2学期）：通过《中华食育导论》通识

课、地方老字号实地调研，要求学生完成《家乡食育文化地图》，识别至少5种本土食材的文化寓意。

技能训练阶段（第3~4学期）：在《食品加工技术》实训中，设置“违规操作风险模拟”（如故意漏检原料农残），强制要求学生记录《伦理决策日志》，大幅提升安全操作规范度。

伦理养成阶段（第4~5学期）：引入“企业质量总监工作坊”，解析“某乳制品企业检测数据异常处理全流程”，组织学生撰写《质量事故责任分析报告》，培养“数据真实性高于商业利益”的职业伦理。

文化传承阶段（第5学期）：开展“非遗美食活化”项目，如将手工制作升级为标准化生产时，要求保留核心技艺并撰写《传统工艺创新可行性报告》，推动学生掌握“传承不守旧”的文化转化能力。

社会担当阶段（第6学期及实习）：对接“健康中国”战略，学生需在顶岗实习中完成至少1项社会食育服务（如为社区设计“老年防噎食科普手册”、为企业策划“儿童食育开放日”），并纳入毕业考核。

（二）实践赋能：构建“课堂—工坊—企业”立体化育人场景

1. 校外实践基地：从“观摩实习”到“岗位赋能”

企业课堂深度融入：在食品工厂实习中设置“食育责任岗”，学生跟随企业导师参与“新产品食育价值论证”“消费者投诉处理”，记录《职业伦理实践手册》。

社会服务项目化运作：对接“乡村振兴”战略，组建“食育助农团队”，为农产品加工企业设计“从田间到餐桌”的文化赋能方案，成果纳入“创新创业学分”。

2. “双师协同”教学法创新

伦理困境辩论会：由学校教师提供技术背景、企业导师分享真实事故，学生分组辩论“当企业要求虚标原料产地以降低成本时，质检员该如何选择”，形成《伦理决策报告》供企业完善制度参考。

食育项目路演：学生团队向企业高管、社区代表汇报“老年食育进社区”方案，重点阐述“如何平衡专业性与通俗性”“成本预算与社会价值”，优秀方案可获企业资助落地。

（三）保障支撑：建立“制度—评价”长效机制

1. 制度保障：从“柔性倡导”到“刚性约束”

政策文件落地：将“食育课程占专业总课时15%以上”“每

门专业课至少嵌入3个思政案例”写入《食品专业人才培养方案》，明确“企业导师参与食育课程开发占比不低于40%”。

质量监控体系：建立《食育教育教学质量标准》，从“课程思政融入度”“企业需求对接率”“社会服务成效”三方面设置10项考核指标，每学期开展校企联合教学诊断。

五、结论与建议

（一）结论

本研究针对职业院校食品专业“课程思政融入碎片化”“产教融合深度不足”等问题，通过理论建构、实证调研与实践验证，形成三大核心结论：

（1）理论创新构建融合逻辑

提出“三维五阶”食育思政融合模型，将职业教育“能力本位”与课程思政“价值引领”深度耦合，确立“知识传授—能力培养—价值塑造”三维目标，构建“认知启蒙—技能训练—伦理养成—文化传承—社会担当”五阶递进培养逻辑，破解传统食育“重知识轻价值”难题，为职业教育食育提供理论锚点。

（2）实践探索形成立体化路径

通过校企二元调研，构建“三链融合”课程体系（基础能力链、专业技能链、实践创新链），创设“课堂—工坊—企业”立体化实践场景，探究“产教双元、做中学”模式对“德技并修”的显著促进作用。

（二）建议

本研究初步构建了职业院校食品专业食育教育的“中国方案”，未来需在以下领域深化：

（1）长效影响追踪

开展“毕业生职业发展十年追踪”，验证食育教育对“质量事故决策”“文化创新贡献”等长期素养的影响机制。

（2）国际化探索

借鉴日本“食育外交”经验，推动“中华食育”融入“一带一路”沿线国家职业教育合作，输出“传统饮食文化+现代食品技术”的中国职教模式。

参考文献

- [1] 罗双群, 崔胜文, 唐艳红. 食品微生物检验课程思政的探索与教学实践 [J]. 中国食品工业, 2024 (3): 145-148.
- [2] 王虎. 高校食育推进的价值意蕴体系建构与实践路径 [J]. 中国农业教育, 2022, 23 (5): 71-78.
- [3] 高志斌. 高职院校食育教育研究——以旅游职业学院为例 [J]. 食品安全导刊, 2021 (30): 134-136.
- [4] 杨子娟秀. 树立“大食物观”助推学前儿童保育学课程体系建设 [J]. 新智慧, 2024 (1): 101-103.
- [5] 袁一淇, 柳文洁. 课程思政融入医学生《饮食与健康》通识课的育人探索与实践 [J]. 食品界, 2023 (4): 125-127.
- [6] 王静, 孙远明. 基于“三全育人”的食品专业食育教育体系构建 [J]. 中国职业技术教育, 2022(11): 62-67.
- [7] 李里特. 职业院校食品专业实践教学与思政教育的融合路径 [J]. 职业技术教育, 2018, 39(23): 45-48.
- [8] 吴永宁, 王竹天. 中国食育的发展现状与未来路径 [J]. 中国食品学报, 2020, 20 (8): 1-8.
- [9] 孙宝国. 食品专业教育中的文化传承与创新 [J]. 中国高等教育, 2019(22): 78-80.
- [10] 高德毅, 宗爱东. 课程思政: 有效发挥课堂育人主渠道作用的必然选择 [J]. 思想理论教育导刊, 2017 (1): 31-34.